MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Affettatrice ESSEDUE ad USO DOMESTICO

Modelli 220 AVP, 220 AV, 220 AF, 220 AFP, 250 AV, 250 AF, 250 AFP, 250C, 250T, 275 AF, 275V, 300E, 300, 300C, 300T, 300V, 330, 350

NOTE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA
Questo manuale contiene informazioni importanti per la sicurezza
che devono essere seguite con attenzione e in toto durante l'uso della macchina

Gentile Cliente,
L’affettatrice ESSEDUE e i suoi accessori vengono realizzati in accordo alla Direttiva Macchine **2006/42/CE**, alle normative di sicurezza qui di seguito elencate ed emendamenti, al fine di rispondere ai requisiti richiesti. Le normative che regolamentano la costruzione sono:

EN 1974:1998+A1:2009
Affettatrici, specifiche di igiene e sicurezza.
IEC 60335-1:2002+A1:2004+A2:2006+A11:2004+A12:2006+A13:2008
Sicurezza degli apparecchi elettrici di uso domestico e similare
IEC 60335-2-64:2002
Sicurezza degli apparecchi elettrici d’uso domestico e similare – Parte 2: Norme particolari per macchine da cucina per uso collettivo
2003/108/CEE
Gestione rifiuti Raee
Regolamento 1935/2004/CE
Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con prodotti alimentari.
2006/95/CE
Direttiva bassa tensione.
2011/65/EU
RoHS sulla restrizione dell’uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
2004/108/CE
Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica (EMC).
EN 55014-1:2006 + A1:2009
Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e apparecchi similari. Parte 1: Emissione.
EN 55014-2:1997 + A2:2008
Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e apparecchi similari. Parte 2: Immunità.
EN 61000-3-2:2006
Compatibilità elettromagnetica. Parte 3: Limiti. Sezione 2: Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso <= 16A per fase).
EN 61000-3-3:2008
Compatibilità elettromagnetica. Parte 3: Limiti. Sezione 3: Limitazione delle fluttuazioni di tensione e dei flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale <= 16A.

ESSEDUE ringrazia per la scelta di questo prodotto e rimane a completa disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.

ESSEDUE SRL
VIA DELL’ELETTRONICA 53
27010 CURA CARPIGNANO (PV) - ITALY
PHONE : +39-0382-474396
FAX : +39-0382-483096
E-MAIL : info@essedue.com
WEBSITE: www.essedue.com

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI 5
1.1 Avvertenze generali 5
1.2 Norme di sicurezza 6
1.2.1 Sicurezze meccaniche 6
1.2.2 Sicurezza elettrica 7
1.3 Descrizione della macchina 7
1.3.1 Descrizione generale 7
1.3.2 Caratteristiche costruttive 7
1.3.3 Definizione componenti 8
1.3.4 Prodotti affettabili con la presente macchina 8
2 DATI TECNICI 9
2.1 Ingombro, peso e caratteristiche 9
3 RICEVIMENTO DELLA MACCHINA 9
3.1 Note generali alla consegna 9
3.2 Condizioni di fornitura 10
3.3 Smaltimento dell'imballo 10
4 INSTALLAZIONE 10
4.1 Installazione dell'affettatrice 10
4.2 Allacciamento alla corrente elettrica 10
4.2.1 Identificazione tipologia della macchina 11
4.3 Schema elettrico monofase 11
5 FUNZIONAMENTO E USO DELL'AFFETTATRICE 11
5.1 Funzionamento manuale 11
5.2 Caricamento e taglio del prodotto 12
5.2.1 Piatto normale 12
5.2.2 Piatto speciale per salume (275 Verticale e 300 Verticale) 12
5.3 Affilatura della lama 13
5.3.1 Affilatura con affilatoio separato (220 AVP, 220 AV, 250 AV) 13
5.3.2 Affilatura con affilatoio incorporato 13
6 PULIZIA ORDINARIA 14
6.1 Generalità 14
6.2 Procedure da seguire per la corretta pulizia 15
6.2.1 Pulizia del piatto porta merce 15
6.2.2 Pulizia del parafetta 15
6.2.3 Pulizia del coprilama 15
6.2.4 Pulizia della lama 16
6.2.5 Pulizia particolari smontati 16
6.2.6 Pulizia dell'affilatoio 16

7 MANUTENZIONE ... 16
7.1 Generalità ... 16
7.2 Manutenzione della macchina ... 16
7.2.1 Cinghia ... 16
7.2.2 Piedini ... 16
7.2.3 Cavo di alimentazione ... 16
7.2.4 Lama ... 16
7.2.5 Mole ... 17
7.3 Lubrificazione ... 17
7.3.1 Lubrificazione della barra del braccio pressa merce ... 17
7.3.2 Lubrificazione della barra guida del piatto ... 17
7.3.3 Lubrificazione del perno dell'affilatoio ... 17
8 DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO ... 18
9 RISOLUZIONE PROBLEMI ... 18
9.1 Ricerca guasti ... 18

INDICE DELLE FIGURE

Figura 1 – Vista generale dell'affettatrice ... 8
Figura 2 – Vista generale dell'affilatoio ... 8
Figura 3 – Disegni di ingombro ... 9
Figura 4 – Etichetta dati motore ... 11
Figura 5 – Schema elettrico monofase ... 11
Figura 6 – Vista generale dell'affettatrice con braccio normale ... 12
Figura 7 – Vista generale dell'affettatrice con braccio speciale per salume ... 13
Figura 8 – Affilatura: Estrazione; rotazione; posizionamento affilatoio ... 14
Figura 9 – Rimozione parafetta e coprilama ... 15
Figura 10 – Lubrificazione della barra del braccio pressa merce ... 17
Figura 11 – Vista affilatoio ... 17

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Avvertenze generali

L' affettatrice ESSEDUE è progettata per fornire una lavorazione sicura e efficace dei prodotti alimentari fintantoché l'apparecchio sia usato e mantenuto in conformità con le istruzioni di questo manuale e in accordo con i principi di corretta prassi igienica.

È importante sottolineare che, a meno che l'operatore sia adeguatamente istruito, formato e controllato, esiste la possibilità di lesioni gravi.

Il proprietario della macchina ha la responsabilità di assicurarsi che questo apparecchio sia usato correttamente e in modo sicuro, seguendo rigorosamente le istruzioni contenute in questo manuale e le esigenze del locale adibito all'utilizzo. Ha inoltre la responsabilità di impedire l'accesso e l'utilizzo della macchina ai minori di 18 anni.

Si ricorda che ESSEDUE non può prevedere ogni circostanza o ambiente in cui la macchina sarà utilizzata. E' responsabilità del proprietario e dell'operatore addetto di fare attenzione ai particolari rischi posti in essere dalla messa in funzione della macchina, prestando particolare attenzione alla lama dell'affettatrice e a tutte le parti in movimento. All'interno del manuale sono inserite avvertenze al fine di avvisare l'utente di potenziali rischi. Se si è incerti su una determinata operazione o sul metodo corretto di utilizzo di questa macchina si prega di contattare la casa produttrice.

Accertarsi che il manuale di istruzioni sia disponibile per una facile consultazione da parte di qualsiasi operatore preposto all'uso della macchina. Il manuale deve essere mantenuto in buono stato, leggibile e accessibile agli operatori; se il manuale venisse spostato, danneggiato, diventasse illeggibile o fossero necessarie copie aggiuntive, si prega di contattate il più vicino rappresentante o ESSEDUE direttamente, fornendo i dati utili all'identificazione della macchina.

Vi preghiamo di ricordare che questo manuale e le avvertenze in esso contenute non sostituiscono la necessità di rimanere vigili durante tutte le operazioni che coinvolgono la macchina, e la necessità di rispettare le prassi dettate dal buon senso comune e dalle norme di sicurezza.
Poiché le macchine sono soggette a possibili aggiornamenti, esse possono montare particolari diversi da quelli raffigurati. Questa eventualità non pregiudica in alcun modo il contenuto del manuale.

AL FINE DI EVITARE GRAVI LESIONI PERSONALI:

• **Utilizzare** questa affettatrice solo se debitamente addestrati e l'autorizzati del proprietario e avendo letto e compreso questo manuale. Utilizzare solo se superiori di 18 anni.
• Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e non può essere utilizzato da persone che non siano debitamente addestrate, autorizzate e controllate, e istruite in modo da utilizzare l'apparecchio in modo
• Installare la macchina **unicamente** su una superficie solida, piana e antiscivolo, collocata lontana da fiamme libere, in un ambiente pulito, con zona di lavoro ben illuminata e lontana da bambini e visitatori.
• **Allacciare sempre** l'affettatrice ad una corretta fonte di alimentazione.
• **Non toccare mai la lama.** Tenere le mani e le braccia lontano da tutte le parti mobili.
• **Non usare mai** l'affettatrice senza che le protezioni della lama siano fissate.
• **Non operare mai** sulla macchina prima di essersi assicurati che la manopola graduata sia in posizione O (zero) in modo che la lama sia protetta.

• **Utilizzare solo** la maniglia del braccio porta merce per spingere il prodotto durante l'affettatura.

• **Non afferrare MAI le fette con la mano**. Lasciar cadere **SEMPRE** le fette sul piano dell'affettatrice.

• **Restare sempre concentrati** sulle operazioni in corso durante l'utilizzo della macchina, le fasi di manutenzione e la pulizia.

• **Prima di eseguire la pulizia, l'affilatura, la manutenzione o la rimozione di pezzi,** spegnere sempre l'affettatrice, ruotare la manopola graduata in posizione O (zero) in modo che la lama sia protetta, scollegare il cavo di alimentazione e rimuovere il piatto porta merce.

• **Valutare attentamente i rischi residui** quando si esegue la pulizia, l'affilatura, la manutenzione o la rimozione di pezzi, o comunque durante tutte le operazioni in cui le protezioni vengono rimosse.

• **Per la pulizia dell'affettatrice utilizzare solo prodotti sgrassanti disinfettanti neutri specifici per attrezzature alimentari.** Non utilizzare **MAI** sostanze corrosive o infiammabili.

• **Non utilizzare mai getti d'acqua** per la pulizia dell'affettatrice, non immergerla MAI in acqua o altri liquidi e non lavare in lavastoviglie.

• **Per la pulizia seguire attentamente le istruzioni** riportate nel capitolo 6 "Pulizia ordinaria"

• **Controllare regolarmente lo stato di usura del cavo di alimentazione**; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.

• **Non tirare in alcun modo il cavo di alimentazione dell'affettatrice** o l'affettatrice stessa per staccare la spina dall'alimentazione.

• **Non utilizzare l'affettatrice quando**, a seguito di ripetute affilature, la lama abbia subito una diminuzione del diametro superiore a 10 mm.

• Se l'affettatrice dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla, di non intervenire direttamente per le riparazioni, e di **contattare il Centro Assistenza**.

• **Non impiegare** l'affettatrice per prodotti surgelati, carni con osso o prodotti non alimentari.

• **Non lasciare l'affettatrice esposta** ad agenti atmosferici dannosi: sole, pioggia, spruzzi, ghiaccio, umidità o simili.

• **Quando l'affettatrice non viene utilizzata**, staccare la spina dell'alimentazione.

• **Usare solo** pezzi di ricambio ESSEDUE correttamente installati.

1.2 Norme di sicurezza

1.2.1 Sicurezze meccaniche

L'affettatrice è stata costruita come richiesto dalla **Direttiva Macchine 2006/42/CE** e alla **norma EN 1974** (Affettatrici, caratteristiche di sicurezza e di igiene) e successive modifiche.

Le sicurezze meccaniche consistono di:

- Piatto porta merce NON asportabile;
- Protezione paramano in materiale plastico trasparente montate sul braccio porta merce che evitano danni all'utilizzatore (ad eccezione 275 Verticale e 300 Verticale);
- Para fetta asportabile;

- Manopola applicata al braccio pressa merce;
- Braccio pressa merce non ribaltabile completamente.

1.2.2 Sicurezza elettrica

Le sicurezze elettriche sono state realizzate in conformità alle norme:

- **EN 60335-1 (**Sicurezza degli apparecchi elettrici di uso domestico e similare)**;**
- **EN 60335-2-64 (**Sicurezza degli apparecchi elettrici di uso domestico e similare, Parte 2: Norme particolari per macchine da cucina per uso collettivo);
- **2006/95/CE ;**
- **EN 55014-1 ;-2;**
- **EN 61000-3-2 ; -3-3.**

e consistono di

- Pulsantiera di avviamento e arresto.

ATTENZIONE!
Quando la macchina non viene utilizzata assicurarsi che sia spenta.
Riportare il regolatore dello spessore della fetta nella posizione O (zero).
Accertarsi che le etichette sulla macchina siano sempre presenti; se sono danneggiate sostituirle.

1.3 Descrizione della macchina

1.3.1 Descrizione generale

La linea di affettatrici uso domestico è stata progettata e realizzata da ESSEDUE in modo da garantire:

- Facilità d’uso e manutenzione;
- Robustezza e stabilità della macchina;
- Temperatura di utilizzo: da –2°C a +20°C;
- Regolatore spessore fetta da 0 a 14.5 mm;
- Precisione di taglio dovuta al meccanismo a camme;
- Numero di giri lama al minuto: 200 rpm;
- Silenziosità dovuta alla trasmissione a cinghia;
- Rumorosità inferiore a 70 dB(A);
- Sicurezza di uso, pulizia, manutenzione dell’affettatrice;
- Igiene garantita dalla scelta di materiali sicuri per il contatto con generi alimentari e ad accorgimenti strutturali che facilitino la pulizia e il deflusso dei liquidi.

1.3.2 Caratteristiche costruttive

Le affettatrici ESSEDUE sono realizzate in una lega di alluminio anodizzato o pressofuso atta a garantire l’igienicità del contatto con i prodotti alimentari affettabili con le presenti affettatrici (sezione 1.3.4 del presente manuale “Prodotti affettabili con la presente macchina”). Parti della macchina sono state realizzate in acciaio AISI 304 e plastica.

1.3.3 Definizione componenti

Piatto normale **Vista posteriore** **Piatto speciale salume**

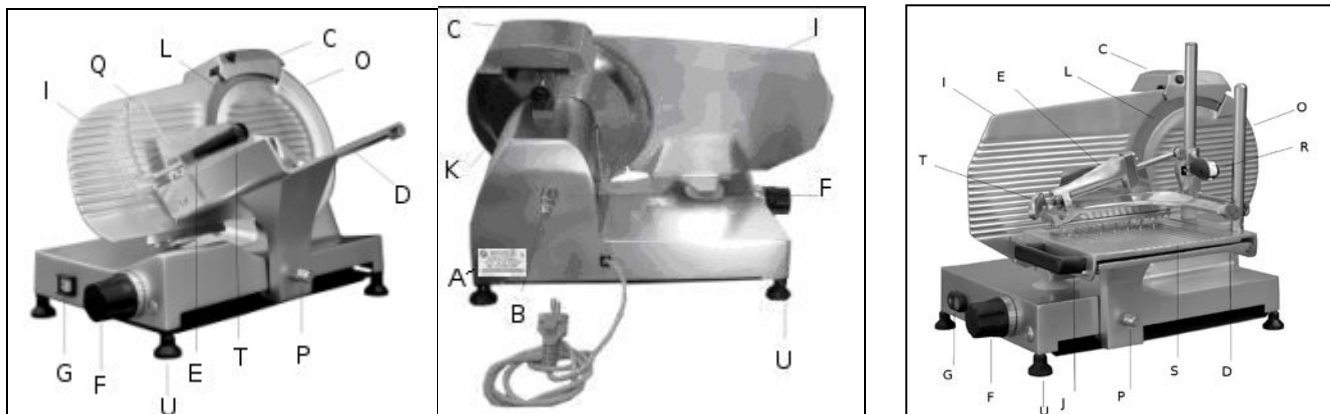



Figura 1 – Vista generale dell'affettatrice

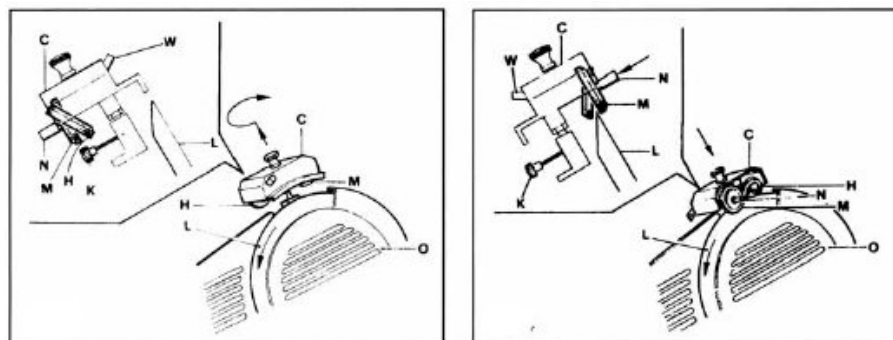



Figura 2 – Vista generale dell'affilatoio

A) Targhetta
B) Manopola tirante coprilama
C) Affilatoio
D) Piatto porta merce
E) Braccio pressa merce
F) Manopola graduata
G) Pulsantiera
H) Mola affilatrice
I) Vela
J) Manopola piatto portamerce (verticali)
K) Bullone supporto affilatoio
L) Lama
M) Mola sbavatrice
N) Pulsante Mola sbavatrice
O) Coprilama
P) Bullone fissaggio piatto
Q) Visiera (escluse verticali)
R) Manopola solleva braccio (verticali)
S) Piatto scorrevole (verticali)
T) Manopola braccio
U) Piedino
W) Pulsante mola affilatrice

Per l'esploso visitate il sito www.essedue.com/esplosi.html

1.3.4 Prodotti affettabili con la presente macchina

Si possono affettare tutti i tipi di salumi senz'osso; per pane e formaggi utilizzare la teflonatura.

ATTENZIONE! Non si possono affettare:
Prodotti non alimentari;
Prodotti con ossa;
Prodotti surgelati e congelati;
Verdura;
Frutta;
etc.

2 DATI TECNICI

2.1 Ingombro, peso e caratteristiche

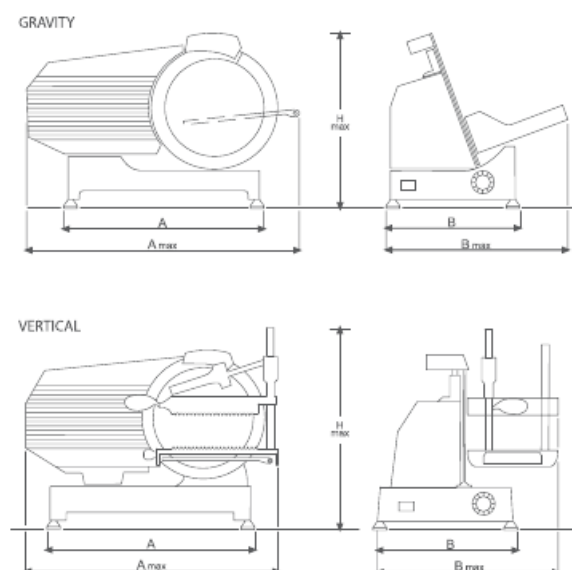



Figura 3 – Disegni di ingombro

Modello	Lama (mm)	Capacità di taglio (mm)	Carrello (mm)	Corsa Carrello (mm)	Dimensioni minime (mm) A x B x H	Dimensioni Massime (mm) A x B x H	Peso Netto (Kg)
220 AVP	220	140h x 180	200 x 220	205	420 x 300 x 340	470 x 380 x 340	12
220 AFP	220	150h x 200	200 x 220	205	420 x 300 x 360	510 x 380 x 360	12.5
250 AFP	250	160h x 200	200 x 230	205	420 x 300 x 370	510 x 380 x 370	13
220 AV	220	150h x 200	200 x 220	205	400 x 280 x 340	470 x 400 x 340	12
220 AF	220	150h x 200	200 x 220	205	400 x 280 x 360	470 x 400 x 360	12.5
250 C	250	160h x 190	200 x 220	205	400 x 280 x 365	470 x 400 x 365	13
250 AV	250	190h x 230	230 x 250	260	470 x 310 x 350	580 x 470 x 350	14.5
250 AF	250	190h x 230	230 x 250	260	470 x 310 x 370	580 x 470 x 370	16
250 T	250	190h x 230	230 x 250	250	475 x 340 x 400	580 x 470 x 400	18
275 AF	275	200h x 250	230 x 250	260	470 x 310 x 390	580 x 470 x 390	17
300 C	300	210h x 230	230 x 250	260	470 x 310 x 400	590 x 480 x 400	18
300 T	300	210h x 230	260 x 270	260	475 x 340 x 420	580 x 480 x 420	20
300 E	300	210h x 260	270 x 260	270	490 x 330 x 420	600 x 480 x 420	20.5
300	300	220h x 280	280 x 300	330	550 x 370 x 440	690 x 560 x 440	25.5
330	330	230h x 280	280 x 300	330	550 x 370 x 460	700 x 560 x 460	27.5
350	350	240h x 290	280 x 300	330	550 x 430 x 470	710 x 570 x 470	31.5
275 V	275	180h x 280	260 x 280	300	500 x 375 x 475	655 x 520 x 475	23
300 V	300	190h x 270	260 x 280	300	500 x 375 x 475	655 x 520 x 475	24

3 RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

Leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e della messa in esercizio. Non procedere all'installazione e all'uso se si hanno dubbi o se non si è capito interamente le istruzioni contenute in questo manuale.

3.1 Note generali alla consegna

L'affettatrice viene spedita dai nostri magazzini debitamente imballata. Sull'imballo è riportato, in aggiunta alla convenzionale simbologia il modello della macchina. L'imballo contiene:

a) Scatola esterna in cartone;
b) Affettatrice;
c) Manuale d'uso e manutenzione.

3.2 Condizioni di fornitura

Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che corrisponda al documento di accompagnamento; in caso contrario non ritirare la merce. Aprire subito l'imballo e controllare che contenga tutto il materiale riportato alla sezione 3.1 "Note generali alla consegna". Nel caso in cui l'imballo non risultasse integro, accettare la merce con riserva.
Togliere l'affettatrice dall'imballo e spostarla in almeno due persone; posizionarla su un piano adatto a sostenerla (pag 15 e seguenti) e controllare che i piedini siano dritti e avvitati strettamente.
Se si riscontrassero difformità nel funzionamento della macchina stendere un rapporto dei danni subiti dalla macchina entro 3 giorni dalla data di consegna indicata sui documenti e inoltrarla al trasportatore. Contattare l'azienda entro 10 giorni.

ATTENZIONE!
Non capovolgere l'imballo.
Non utilizzare mai l'affettatrice con piedini disinseriti.
Sollevare l'affettatrice in almeno due persone. Non tentare di spostarla da soli.

3.3 Smaltimento dell'imballo

Si consiglia di conservare l'imballo in previsione di trasferimenti della affettatrice.
L'imballo è composto da cartone e deve essere smaltito secondo le locali prescrizioni.
Messa fuori servizio e smaltimento: non disperdere nell'ambiente. Il simbolo apposto sulla macchina indica il divieto di smaltimento con rifiuti solidi urbani (adesivo) in base alla direttiva 2002/96 CE RAEE (Vedesi sezione 8 "Demolizione e smaltimento"). Lo smaltimento deve avvenire a norma di legge.

4 INSTALLAZIONE

4.1 Installazione dell'affettatrice

Collocare l'affettatrice su una superficie piana orizzontale, antiscivolo e stabile.
Altezza consigliata del piano di lavoro: circa 800 mm. Il piano di lavoro deve essere sempre pulito.
Accertarsi che lo spazio di lavoro sia sufficiente per sostenere l'affettatrice, tenendo conto delle dimensioni riportate, in base al modello, nella tabella contenuta nella sezione 2.1 "Ingombro, peso e caratteristiche" tale per cui le operazioni di taglio non siano intralciate.
Pulire accuratamente la macchina prima di collegarla alla rete di alimentazione.

4.2 Allacciamento alla corrente elettrica

L'affettatrice deve essere installata in prossimità di una presa di corrente, senza l'utilizzo di prolunghe. Verificare che la tensione di rete corrisponda ai dati presenti sulla targhetta (Fig 4) e che la presa sia corretta e corredata della messa a terra. Verificare inoltre che la presa di corrente e il cavo di alimentazione non presentino danni.
L'affettatrice viene consegnata con la lama affilata.

- Collegare la macchina alla presa di corrente;
- Controllare che l'affilatoio <u>NON</u> sia nella posizione di affilatura (ad eccezione dei modelli 220AVP, 220 AV e 250AV, che hanno affilatoio separato);
- Premere il pulsante I di accensione (Fig 1, G) e verificare che la lama sia in movimento e ruoti in senso antiorario;
- Azionare il pulsante O e verificare l'avvenuto arresto della rotazione della lama.

ATTENZIONE!
Non utilizzare mai l'affettatrice con la protezione della lama disinserita.
Non modificare, alterare o manomettere in alcun modo la condizione originale della macchina. Potrebbe causare danni.

4.2.1 Identificazione tipologia della macchina

Per informazioni riguardanti l'affettatrice rivolgersi al costruttore, fornendo sempre il modello e l'anno di costruzione come riportati sull'etichetta dati motore apposta sul lato posteriore, accanto al cavo di alimentazione.

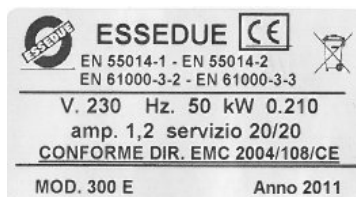



Figura 4 – Etichetta dati motore

4.3 Schema elettrico monofase

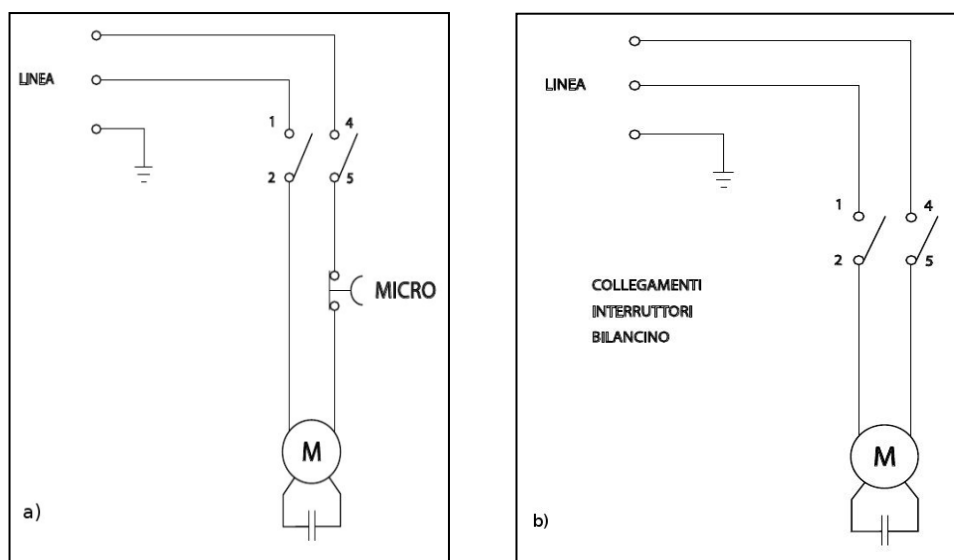



Figura 5 – Schema elettrico monofase a) Solo per modelli 300, 330, 350; b) Altri modelli

5 FUNZIONAMENTO E USO DELL'AFFETTATRICE

5.1 Funzionamento manuale

Assicurarsi che la tensione della rete sia corrispondente a quella indicata sulla targhetta metallizzata apposta sulla macchina.

- Verificare che l'affettatrice sia spenta e che il regolatore dello spessore della fetta sia a O (zero) e disconnettere il cavo di alimentazione;
- Posizionare il piatto porta merce vicino all'utilizzatore;
- Posizionare il piatto scorrevole a 20/30 mm di distanza dalla vela;
- Collocare il prodotto da affettare sul piatto bloccandolo col braccio pressa merce;
- Esercitare una leggera pressione sul prodotto contro la vela spingendo il piatto scorrevole;
- Ruotare la manopola numerata per determinare lo spessore della fetta;
- Premere il pulsante di avviamento: l'affettatrice è pronta per l'uso;
- Per operare utilizzare la maniglia posta sulla parte anteriore del piatto porta merce: esercitare una leggera pressione verso la vela e spingere il piatto verso la zona di taglio;
- Ritirare il piatto verso l'utilizzatore e ripetere l'operazione fino ad ottenere la quantità di affettato desiderata;
- Se il prodotto dovesse essere riposizionato durante il taglio tirare sempre il piatto verso di sé, spegnere l'affettatrice e riposizionare il prodotto;
- Conclusa l'operazione di taglio tirare il piatto a sé, premere il pulsante di arresto O; a macchina ferma, riportare la manopola numerata sullo O (zero) e togliere il salume dal piatto.

ATTENZIONE! Mai afferrare il prodotto con le mani. Usare sempre una pinza per salumi.
N.B. La qualità del taglio dipende dalla pressione esercitata e dall'affilatura della lama.

Durante l'utilizzo dell'affettatrice lo spostamento del prodotto da tagliare **deve avvenire unicamente** spingendo o tirando verso di sé il piatto porta merce, ed esercitando una leggera pressione verso la vela, afferrando saldamente con la mano destra la manopola del piatto scorrevole e non avvicinando **MAI** le mani alla lama.

5.2 Caricamento e taglio del prodotto

5.2.1 Piatto normale

N.B. La merce da tagliare va caricata sul piatto solamente con la manopola graduata in posizione O (zero) e a motore fermo (Fig 6).
La procedura da seguire è la seguente:

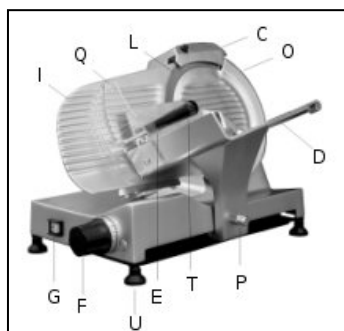
- Alzare in posizione di riposo il braccio pressa merce (E);
- Caricare la merce sul piatto porta merce (D) in modo che si appoggi al piano della vela (I);
- Bloccare saldamente la merce dall'alto con il braccio pressa merce (E);
- Regolare lo spessore di taglio desiderato ruotando in senso antiorario la manopola graduata (F);
- Azionare l'affettatrice premendo il pulsante di accensione (G);
- Spingere il piatto usando la manopola del braccio (T).
- Lasciar cadere la fetta o afferrarla con una pinza da salumiere;
- Al termine delle operazioni di taglio portare a O (zero) la manopola graduata e spegnere la macchina, premendo il tasto di avvio/arresto (G).

D) Piatto porta merce
E) Braccio pressa merce
F) Manopola graduata
G) Pulsantiera
I) Vela
L) Lama
O) Coprilama
P) Bullone fissaggio piatto
Q) Visiera
T) Manopola braccio

Figura 6 – Vista generale dell'affettatrice con braccio normale

ATTENZIONE!
Evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice.
Eseguire l'affilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o non uniforme e quando lo sforzo di taglio aumenta.

5.2.2 Piatto speciale per salume (275 Verticale e 300 Verticale)

N.B. La merce da tagliare va caricata sul piatto solamente con la manopola graduata in posizione O e a motore fermo (Fig 7)**.**
La procedura da seguire è la seguente:

- Arretrare il piatto scorrevole (S) nella posizione di massimo allontanamento dalla vela (I);
- Afferrare la manopola solleva braccio (R), premere lo sblocco posto sul lato inferiore e tirare verso l'altro il braccio pressa merce (E) ungo le aste verticali;
- Afferrare la manopola braccio (T) e sollevare;
- Caricare la merce sul piatto scorrevole (S) in modo che si appoggi al piano della vela (I);
- Bloccare saldamente la merce dall'alto con il braccio pressa merce (E), premendo lo sblocco sulla manopola solleva braccio (R) e tirando verso il basso; abbassare poi la manopola del braccio (T);
- La merce per proprio stesso peso tirerà il piatto scorrevole (S) verso la vela (I);
- Regolare lo spessore di taglio desiderato ruotando in senso antiorario la manopola graduata (F);

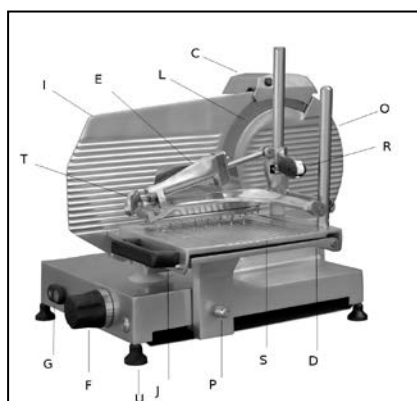
- Azionare l’affettatrice premendo il pulsante di accensione (G);
- Afferrare la manopola del piatto scorrevole (J), quindi spingere il piatto (D) lontano dall’utente;
- Lasciar cadere la fetta o afferrarla con una pinza da salumiere;
- Al termine delle operazioni di taglio portare a O la manopola graduata e spegnere la macchina, premendo il tasto di avvio/arresto (G).

D) Piatto porta merce
E) Braccio pressa merce
F) Manopola graduata
G) Pulsantiera
I) Vela
J) Manopola piatto
L) Lama
O) Coprilama
P) Bullone fissaggio piatto
R) Manopola solleva braccio
S) Piatto scorrevole
T) Manopola braccio

Figura 7 – Vista generale dell’affettatrice con braccio speciale per salume

ATTENZIONE!
Evitare di far funzionare a vuoto l’affettatrice.
Eseguire l’affilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o non uniforme e quando lo sforzo di taglio aumenta.

5.3 Affilatura della lama

ATTENZIONE!
Prima di effettuare l’affilatura assicurarsi che l’affettatrice sia spenta, ruotare la manopola fino a O (zero) e disconnettere la spina dalla corrente elettrica.
Non rimuovere mai la lama e il coprilama. Devono sempre rimanere installati.
Usare solo l’affilatoio in dotazione alla macchina o sostituto conforme della ditta produttrice.

Quando si nota un calo della qualità del taglio e un aumento dello scarto del prodotto è necessario affilare la lama. Per eseguire questa operazione, procedere come indicato di seguito:

- Premere il pulsante di arresto e assicurarsi che l’affettatrice sia spenta;
- Disconnettere l’affettatrice dalla corrente elettrica rimuovendo la spina dalla presa di corrente;
- Pulire accuratamente la lama dal grasso e da eventuali residui utilizzando un panno umido e un detergente delicato.

NB: Durante le seguenti operazioni la lama è protetta. Far riferimento alla sezione 1.2.1 “Sicurezze meccaniche”.

5.3.1 Affilatura con affilatoio separato (220 AVP, 220 AV, 250 AV)

- Ruotare la manopola graduata (F) in senso antiorario fino a fine corsa;
- Inserire il perno dell’affilatoio nel foro e avvitare il pomello con la mola affilatrice (Fig 2, H) tra la vela (I) e la lama (L), e la mola sbavatrice (M) tra la lama e il piatto (D);
- Ruotare la manopola graduata in senso orario fino ad avvicinare la vela (I) alla mola affilatrice (H), azionare l’interruttore e premere il pulsante della mola affilatrice per circa 3-4 secondi;
- Retrocedere con la manopola graduata quanto basta per evitare il contatto della lama con la mola affilatrice, quindi premere il pulsante della mola sbavatrice (N) per circa 1/2 secondi;
- Premere il pulsante di arresto e rimuovere l’affilatoio.

5.3.2 Affilatura con affilatoio incorporato

- Svitare il pomello di blocco del gruppo affilatoio (Fig 8, a);
- Sollevare il gruppo affilatoio, senza toglierlo, e ruotarlo di 180° (Fig 8, b);

- Spingere il gruppo affilatoio verso il basso, con la lama posta tra le due mole, prestando attenzione a non urtare la lama con le mole, e riavvitare il pomello per fissarlo (Fig 8, c);
- Ricollegare la spina alla corrente e premere il pulsante di avvio per accendere la macchina;
- Premere il pulsante (Fig 2, W) per circa 3-4 secondi, ripetendo se necessario l'operazione per un massimo di 2 volte, quindi premere il pulsante (Fig 2, N) per circa 1-2 secondi;
- Terminata l'affilatura premere il pulsante di arresto e scollegare il cavo di alimentazione;
- Svitare il pomello, sollevare il gruppo affilatoio e ruotarlo di 180°, spingere il gruppo affilatoio verso il basso fino a riportarlo nella posizione iniziale, quindi riavvitare il pomello.

NB: **Al termine dell'affilatura** è necessario pulire accuratamente le mole **utilizzando un prodotto sgrassante, acqua tiepida e uno spazzolino. Far riferimento alla sezione 6.2.6 per la pulizia.**

ATTENZIONE!
Sostituire la lama in caso di usura tale da aver ridotto il diametro di oltre 10 mm rispetto al diametro originale o se il bordo della lama non aderisse più alla vela con manopola posta sullo O (zero).
Nell'eventualità in cui a causa dell'usura si renda necessaria la sostituzione della lama rivolgersi ad un tecnico.

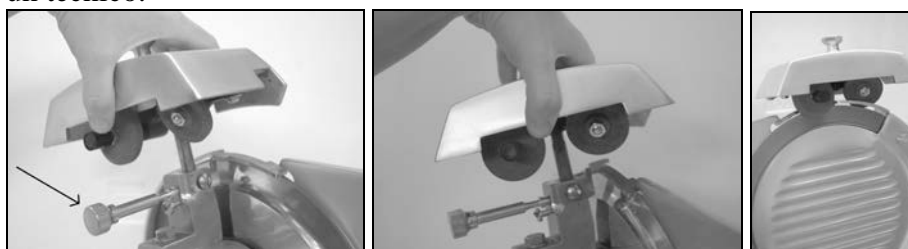



Figura 8 – Affilatura: a) Estrazione; b) rotazione; c) posizionamento affilatoio

6 PULIZIA ORDINARIA

Le affettatrici della linea domestica CE sono dotate di protezioni elettriche e meccaniche valide sia in fase di funzionamento sia in fase di pulizia e manutenzione, in ottemperanza delle normative di sicurezza europee, della **Direttiva Macchine 2006/42/CE** e della **norma EN 1974** (Affettatrici, caratteristiche di sicurezza e di igiene) e successive modifiche. Permangono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, riportati in questo manuale dopo l'avviso **ATTENZIONE!** Essi riguardano il pericolo di taglio derivato dalla manipolazione della lama durante le operazioni di pulizia e manutenzione.

6.1 Generalità

Prima di procedere alla pulizia assicurarsi che l'affettatrice sia spenta e disconnessa dalla rete elettrica, e che la manopola graduata sia sullo O (zero) con lama che aderisca alla vela.
La pulizia dell'affettatrice deve essere eseguita dopo ogni utilizzo.
La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell'affettatrice che vengono in contatto diretto o indiretto (ad es. per percolamento) con il prodotto da tagliare.
Si devono utilizzare solo prodotti detergenti neutri idonei per lo sgrassamento e la sanificazione, e **solamente** un panno morbido inumidito con acqua tiepida.

N.B. E' buona norma eseguire la pulizia prima di ogni utilizzo e dopo lunghi periodi di inattività della macchina, con prodotti idonei, per evitare lo sviluppo di batteri pericolosi sulla superficie.

ATTENZIONE!
Non lavare i componenti rimossi in lavastoviglie.
Non utilizzare getti d'acqua.
Non utilizzare sostanze corrosive o non indicate alla pulizia di oggetti che verranno a contatto con gli alimenti.
Non usare sbiancanti, prodotti contenenti ipoclorito di sodio o altri detergenti caustici o forti sulla base o sui componenti rimossi.
Non utilizzare mai panni ruvidi, spugne o altro materiale abrasivo che potrebbe danneggiare la superficie dell'affettatrice.

Prima dell'operazione di pulizia assicurarsi che l'affettatrice sia spenta, ruotare la manopola fino a O (zero) e disconnettere la spina dalla corrente elettrica.

PERICOLO DI INFORTUNIO!:
Durante le operazioni di pulizia prestare molta attenzione.
E' necessario indossare sempre i guanti protettivi. Tutte le operazioni devono essere eseguite solamente da personale qualificato ed addestrato.

6.2 Procedure da seguire per la corretta pulizia

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:
- Scollegare la spina di alimentazione dalla rete elettrica per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;
- Portare a O (zero) la manopola graduata, facendola aderire alla vela.

6.2.1 Pulizia del piatto porta merce

- Ruotare la manopola per la regolazione dello spessore della fetta fino a posizionarla sullo O (zero) e avvicinare così la lama alla vela;
- Disconnettere l'affettatrice dalla rete elettrica, togliendo la spina dalla presa di corrente;
- Tirare il piatto scorrevole verso di sé fino a fine corsa;
- Pulire il piatto scorrevole e il piano dell'affettatrice utilizzando un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente neutro sgrassante e sanificante;
- Prima dell'utilizzo rimuovere il detergente in eccesso utilizzando un panno pulito umido, quindi asciugare.

ATTENZIONE!
Non tentare mai di eseguire la pulizia con la lama in movimento.
Non tentare di rimuovere la lama o il coprilama. Devono rimanere sempre installati.
Asciugare i componenti dell'affettatrice con un panno asciutto prima di rimontarla.

6.2.2 Pulizia del parafetta

- Ruotare la manopola per la regolazione dello spessore della fetta fino a posizionarla sullo O (zero) e avvicinare così la lama alla vela;
- Disconnettere l'affettatrice dalla rete elettrica, togliendo la spina dalla presa di corrente;
- Svitare le viti di fissaggio del parafetta (Fig 9, #1);
- Tirare il parafetta allontanandolo dalla lama;
- Pulire il parafetta utilizzando un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente neutro;
- Prima dell'utilizzo rimuovere il detergente in eccesso utilizzando un panno pulito umido, quindi asciugare.

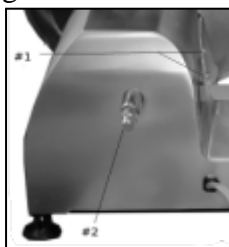



Figura 9 – Rimozione parafetta e coprilama

6.2.3 Pulizia del coprilama

- Allentare il pomello tirante disco coprilama ruotandolo in senso antiorario (Fig. 9, # 2);
- Premere sul pomello nella direzione della lama per distaccare il coprilama dalla lama;
- Rimuovere il disco coprilama **facendo molta attenzione**;
- Pulire il coprilama usando un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente neutro;
- Prima dell'utilizzo rimuovere il detergente in eccesso usando un panno pulito umido; asciugare.

ATTENZIONE!

Questa operazione deve essere eseguita prestando la massima attenzione e restando concentrati per tutta la durata dell'operazione, in quando persiste il pericolo di taglio. E' necessario indossare guanti protettivi adeguati.

6.2.4 Pulizia della lama

- Assicurarsi che la vela sia **completamente chiusa**, quindi detergerla con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente neutro con un movimento che parta dalla lama verso l'operatore;
- Spruzzare lo sgrassante e pulire la lama dal centro verso l'esterno con un panno umido ben strizzato.

ATTENZIONE!

Durante l'operazione di pulizia della lama indossare guanti protettivi e prestare molta attenzione al contatto col taglio della lama, in quanto esiste il pericolo di taglio.

6.2.5 Pulizia particolari smontati

- Lavare tutte le parti in acqua tiepida con un detergente neutro specifico per lo sgrassamento e la sanificazione e un panno morbido inumidito con acqua tiepida;
- Risciacquare in acqua tiepida o con un panno umido pulito e asciugare i componenti prima di rimontarli;
- Procedere al montaggio dei componenti rimossi, prestando molta attenzione.

6.2.6 Pulizia dell'affilatoio

- Svitare il pomello di blocco del gruppo affilatoio (Fig 8, →);
- Sollevare il gruppo affilatoio e rimuoverlo;
- Pulire le mole utilizzando uno spazzolino e acqua tiepida;
- Aspettare che le mole siano perfettamente asciutte;
- Riporre l'affilatoio nella posizione di riposo.

7 MANUTENZIONE

7.1 Generalità

Prima di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione è necessario scollegare la macchina dalla rete di alimentazione e riportare a O (zero) la manopola per la regolazione dello spessore della fetta. Si raccomanda inoltre di utilizzare dei guanti protettivi.
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione, della lama, delle mole.
Utilizzare soltanto ricambi originali ESSEDUE.

7.2 Manutenzione della macchina

7.2.1 Cinghia

La cinghia non necessita in generale di alcuna regolazione. Essa è comunque sottoposta ad usura. E' dunque responsabilità del cliente far controllare lo stato di usura della cinghia ogni 3-4 anni da parte del Centro Assistenza.

7.2.2 Piedini

I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Per la sostituzione rivolgendosi al Centro Assistenza.

7.2.3 Cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo, e contattare eventualmente il Centro Assistenza per la sostituzione.

7.2.4 Lama

Verificare che il diametro della lama, a seguito di ripetute affilature, non si riduca oltre i 10 mm rispetto al diametro originale. Per la sostituzione chiamare il Centro Assistenza.

7.2.5 Mole

Verificare che le mole mantengano la capacità abrasiva durante l'affilatura. In caso contrario è necessario sostituirle presso il Centro Assistenza.

7.3 Lubrificazione

Questa operazione deve essere eseguita dopo la pulizia, e ogni volta che si presentano difficoltà nello scorrimento.
Utilizzare **soltanto olio di vaselina. Non utilizzare oli vegetali, danneggerebbero l'affettatrice.**

7.3.1 Lubrificazione della barra del braccio pressa merce

- Pulire la barra del braccio pressa merce;
- Depositare alcune gocce di olio di vaselina sulla barra (Fig. 10, #1);
- Far scorrere il piatto avanti e indietro per distribuire l'olio sulla barra di scorrimento.

7.3.2 Lubrificazione della barra guida del piatto

- Assicurarsi che la vela sia completamente chiusa, scollegare il cavo di alimentazione;
- Portare il piatto scorrevole verso la manopola graduata (Fig. 10, #2);
- Inclinare l'affettatrice facendola poggiare sul lato lungo opposto al piatto scorrevole;
- Nei modelli con fondo, svitare i piedini e togliere il fondo;
- Depositare alcune gocce di olio di vaselina sulle due barre guida del piatto scorrevole;
- Far scorrere il piatto avanti e indietro fino a che non si presentano più difficoltà di scorrimento;
- Riportare l'affettatrice nella posizione di utilizzo.

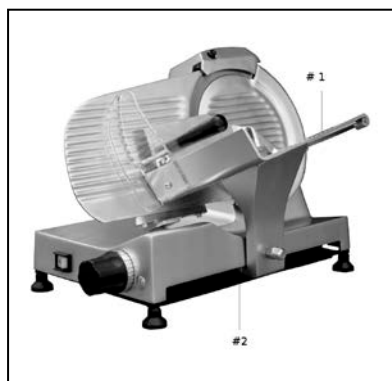



Figura 10 – Lubrificazione della barra del braccio pressa merce

7.3.3 Lubrificazione del perno dell'affilatoio

- Allentare la vite di fissaggio dell'affilatoio (Fig 8, →) e tirare l'affilatoio verso l'alto per rimuoverlo;
- Pulire le mole utilizzando uno spazzolino e acqua tiepida;
- Depositare alcune gocce di olio di vaselina sul perno appena sotto le mole (Fig 11);
- Premere entrambi i pulsanti delle mole un paio di volte per distribuire l'olio;
- Depositare alcune gocce di olio anche sul perno principale;
- Riporre l'affilatoio nella sua posizione originale e stringere la vite di fissaggio.

ATTENZIONE!
Lubrificare sempre l'affilatoio dopo aver proceduto alla sua pulizia con uno spazzolino e acqua tiepida. Prima dell'utilizzo, assicurarsi che le mole siano perfettamente asciutte.

Figura 11 – Vista affilatoio

8 DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

Il simbolo RAEE sotto riportato indica che l'affettatrice, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolta separatamente dagli altri rifiuti.
L'utente dovrà adottare speciali precauzioni riguardanti la messa fuori servizio dei materiali dannosi per l'ambiente, come componenti in plastica, collegamenti elettrici, e lubrificanti, in rispetto delle normative europee e dei regolamenti nazionali e locali in vigore.
L'utente dovrà conferire l'affettatrice giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

9 RISOLUZIONE PROBLEMI

9.1 Ricerca guasti

Sono di seguito indicati gli inconvenienti più comuni che si possono verificare durante l'utilizzo dell'affettatrice, le cause che probabilmente li hanno generati e le operazioni per eliminarli. Se l'inconveniente dovesse persistere interpellare il servizio autorizzato.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Dopo aver premuto il pulsante di accensione la macchina non si avvia.	Mancata connessione alla corrente elettrica.	Verificare che la macchina sia collegata alla corrente, che non manchi l'energia elettrica e controllare i dispositivi di sicurezza.
La macchina vibra, si surriscalda, emette un cattivo odore.	Tensione applicata non conforme a quanto riportato sulla targhetta.	Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda a quella riportata sulla targhetta.
Scarsa qualità di taglio	Lama non affilata	Affilare la lama.
	Lama scheggiata	Contattare l'assistenza.
	Lama usurata oltre 10 mm	Contattare l'assistenza.
Sfregamento metallico sulla lama	Coprilama	Stringere il perno di fissaggio del coprilama.
	Piatto porta merce	Stringere il bullone di fissaggio del piatto.
	Vela	Contattare l'assistenza.
La lama non sia affila, l'affilatura non è regolare.	Mole sporche	Pulire le mole dell'affilatoio utilizzando uno spazzolino e acqua tiepida. Lasciar asciugare all'aria.
	Mole usurate	Sostituire le mole.
	Lama sporca	Pulire la lama con la vela completamente chiusa.
	Lama usurata oltre 10 mm	Contattare l'assistenza.
Difficoltà nello spingere il piatto portamerce	Mancata lubrificazione	Pulire la barra di scorrimento del piatto, quindi lubrificare con olio di vaselina.

Nel caso in cui le soluzioni proposte non risolvano i problemi riscontrati rivolgersi al servizio di assistenza.

GARANZIA

Il fabbricante garantisce al primo utente da ogni difetto di costruzione e montaggio per un periodo di 2 anni.
Il fabbricante si impegna a sostituire o riparare, presso il proprio stabilimento, qualsiasi parte che risulti anche a suo giudizio difettosa.
Sono esclusi dalla riparazione in garanzia tutti i guasti derivanti da: trasporto, cattivo uso e manutenzione, incuria e manomissione della macchina.
Sono esclusi dalla garanzia la finitura esterna, le materie plastiche, le parti elettriche e le parti soggette ad usura naturale.
La sostituzione delle parti in garanzia è subordinata alla visione del pezzo difettoso.
Le spese di trasposto e di trasferta sono a carico di chi richiede l'intervento.
Il fabbricante è esonerato da ogni obbligo e responsabilità per qualsiasi incidente alle persone in dipendenza della merce fornita.

La presente garanzia sarà nulla ad ogni effetto:
Se la macchina sarà stata, per qualunque motivo manomessa o danneggiata;
Se la macchina avrà subito incidenti dovuti a inondazioni, incendi, cadute, urti, etc.;
Se la macchina sarà stata collegata a tensioni elettriche non adeguate, o ad impianti elettrici difettosi, per negligenza o erroneamente.

La garanzia inoltre non sarà valida se la data di consegna risulterà alterata e se il talloncino di controllo non sarà stato spedito al nostro indirizzo entro 5 giorni dalla data dell'acquisto.

Modello:……………………………………………………………………

Data acquisto:……………………………………………………………...

Proprietario:……………………………………………………………….

Indirizzo:………………………………………………………………….

Città:………………………………………………….Provincia:……………..

FIRMA DEL PROPRIETARIO

____

Nome del venditore:………………………………………………………

Indirizzo:………………………………………………………………….

Città:………………………………………………….Provincia:……………..

TIMBRO E FIRMA DEL VENDITORE

____

ESSEDUE Srl

Modello/Model: 220 AVP, 220 AV, 220 AF, 220 AFP, 250 AV, 250 AF, 250 AFP, 250C, 250T, 275 AF, 275V, 300E, 300, 300C, 300T, 300V, 330, 350

DATA COLLAUDO/TEST DATE:

Apparecchiatura collaudata con controlli elettronici in automatico
Machine tested with automatic electronics controls

FIRMA COLLAUDATORE:
TESTING SUPERVISOR SIGNATURE:

Affrancare

Spett.

VIA DELL'ELETTRONICA 53
27010 CURA CARPIGNANO (PV) ITALY